

il fait Bio dans mon assiette

BRETAGNE

Invitation

Secteur de la santé : Directeurs hospitaliers, Responsables Restauration et Logistique, Diététiciens et Nutritionnistes, Responsables de cuisine centrale…

Rencontre inter-hospitalière au CH de Landerneau (29) - jeudi 11 juin - 9h à 15h30

Introduction des produits Bio en restauration hospitalière : mode d'emploi...

Le programme national **"Ambition Bio 2017"**, initié fin 2012 par Stéphane Le Foll, Ministre de l'agriculture, a pour objectif de "*donner un élan supplémentaire au développement de l'Agriculture Biologique en France*". Parmi les objectifs inscrits dans ce programme figure le développement de la consommation Bio en restauration hors domicile, en se donnant en particulier les moyens d'**atteindre l'objectif de 20% de produits Bio dans la restauration collective d'Etat**.

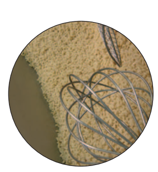
Pour **développer la consommation dans les hôpitaux**, Ambition Bio 2017 prévoit :

- La **sensibilisation / information du personnel médical**, notamment les diététiciens et les nutritionnistes sur les spécificités des produits Bio
- L'**expertise des possibilités d'approvisionnement** de ces structures en fonction de leur organisation (APHP / Hôpitaux locaux…) en volumes et supports logistiques en vue d'œuvrer à la mise en place d'outils appropriés.

Afin de poursuivre ces objectifs en région Bretagne, l'association Initiative Bio Bretagne (IBB) et le réseau FRAB-GAB-MAB ont construit un programme d'actions qui met en œuvre un accompagnement opérationnel des restaurants administratifs et hospitaliers de Bretagne, pour favoriser l'introduction des produits Bio.

Dans ce cadre, **vous êtes conviés à participer à la rencontre inter-hospitalière le jeudi 11 juin 2015 au CH de Landerneau (29)**, les objectifs de cette journée étant de favoriser une meilleure connaissance mutuelle des acteurs (restaurants / fournisseurs) et des contraintes propres à chacun, et de montrer la capacité des filières Bio bretonnes à approvisionner la restauration collective.




Programme détaillé et bulletin d'inscription ►

Inscription avant le 29 mai 2015



Manger Bio en restauration collective, c'est possible !

Cette journée fait partie du programme d'actions visant *la structuration des filières Bio et l'accompagnement de leur introduction dans la restauration collective d'Etat et dans la restauration hospitalière en Bretagne*, financé par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et la SRIAS Bretagne.

Sensibilisation, mutualisation des pratiques, formation, journées de rencontres et d'échanges et accompagnement individuel font partie des actions déployées.

Prenez note ! 4 journées de découverte des filières et des fournisseurs Bio bretons : **"Pains Bio"** à Essé (35) le jeudi 28 mai, **"Lait Bio"** à Guer (56) le lundi 21 septembre, **"Légumes Bio"** à Quévert (22) le jeudi 8 octobre, **"Arboriculture / fruits Bio"** (*informations prochainement disponibles*).

Calendrier des actions et modalités d'inscription disponibles au fur et à mesure de la programmation sur
www.bio-bretagne-ibb.fr
Actualités > Autres actualités professionnelles > Restauration collective

En partenariat avec le réseau FRAB-GAB-MAB (MAB 22, MAB 29, Agrobio 35, GAB 56)

Avec le soutien de :








22 Maison de la Bio






il fait bio dans mon assiette



Rencontre inter-hospitalière le jeudi 11 juin au CH de Landerneau (29)

Introduction des produits Bio en restauration hospitalière : mode d'emploi...

9h : Accueil / café

- Introduction par Michel Carmes, Responsable UCP - CH Landerneau
- **Politiques publiques et contexte breton** : le programme national "Ambition Bio 2017" et sa déclinaison en Bretagne pour la fonction publique hospitalière - Initiative Bio Bretagne (IBB)
- **En chiffres...** Quelle capacité des filières Bio bretonnes à livrer la restauration collective ? - IBB
- **Zoom sur la filière "Légumes Bio"** (IBB) et témoignages de fournisseurs : Groupe Le Saint - APFLBB (Association des Producteurs de Fruits et Légumes Bio de Bretagne) - SARL Poder
- **Accompagnement individuel des établissements** - MAB 29
  - ► Définition des lignes de produits Bio qui peuvent trouver une place dans l'organisation du service de restauration
  - ► Mise en relation et médiation avec les fournisseurs
  - ► Appui technique à la rédaction d'appels d'offres tenant compte des spécificités de la filière Bio
  - ► Conseils nutritionnels
  - ► Mise en valeur / outils de communication et d'informations autour des produits Bio
  - ► Formation

  Illustration avec des exemples de collectivités publics accompagnées dans le Finistère : ville de Brest, RIA de Quimper, SIVURIC de Daoulas, Le Conquet...
- **Témoignage d'un centre hospitalier** ayant démarré une démarche d'introduction de denrées Bio au sein de son restaurant (Éric DORÉ, Responsable Restauration et Logistique - Centre Hospitalier de Quimperlé)
- **Projection** du film "Moins de gaspillage, plus de Bio !", réalisé au centre hospitalier de Saintonge à Saintes (17) avec Agrobio Poitou-Charentes

12h15 : Repas Bio (sur inscription) - Reprise des travaux à 13h30

- **Ateliers** (au choix)

  1. Spécificités nutritionnelles des produits Bio : quelle place leur trouver dans les menus ? (MAB 29)

  2. Achats Bio : Quels produits Bio régionaux disponibles pour la restauration collective ? Quels fournisseurs potentiels en Bretagne ? (IBB)
- **Restitution et synthèse**

15h30 : pot de clôture

Inscription

Rencontre inter-hospitalière - jeudi 11 juin - CH de Landerneau

Nom / Prénom : .... Fonction : ....

Structure : ....

Adresse : ....

E-Mail : .... @ ....

Souhaite recevoir par mail les informations relatives aux prochaines rencontres et animations.
OUI - NON (rayer la mention inutile)

☐ **Participera à la rencontre inter-hospitalière le 11 juin à Landerneau**

Participera à l'atelier (au choix)

☐ **1. Spécificités nutritionnelles des produits Bio**

☐ **2. Achats Bio**

☐ **Participera au repas Bio** (sur inscription, à la charge des participants : 9,25 €)

☐ **Ne participera pas, mais souhaite recevoir le compte-rendu**

Contact : Goulven OILLIC - Tél. : 02 99 54 03 50 - goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr

Inscription avant le 29 mai 2015

INITIATIVE BIO BRETAGNE | Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne
Animation des filières | Promotion | Recherche-expérimentation
33, avenue Winston Churchill | BP 71612 | 35016 RENNES Cedex | Tél : 02 99 54 03 23 | Fax : 02 99 33 98 06
contact@bio-bretagne-ibb.fr | www.bio-bretagne-ibb.fr
IBB Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne